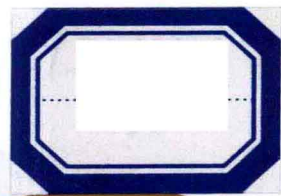


# 中国白酒

CHINESE LIQUOR

王延才主编



# 中国白酒

CHINESE LIQUOR

王延才 主编





图书在版编目 (CIP) 数据

中国白酒/王延才主编. -- 北京: 中国轻工业出版社, 2011.7

ISBN 978-7-5019-8321-6

I. ①中… II. ①王… III. ①白酒-介绍-中国  
IV. ①TS262.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第131173号

责任编辑: 袁克西 程万里

策划编辑: 袁克西

责任终审: 劳国强

封面设计: 曹娜

版式设计: 曹娜

责任监印: 郑亚超

责任校对: 郝小格 李志杰

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中画印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2011年7月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 16

字数: 210千字

书号: ISBN 978-7-5019-8321-6

定价: 268.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

101454K7X101ZBW

## 《中国白酒》编委会

主 编：王延才

副主编：杨西京 宋书玉 王 琦 赵建华 袁克西

编 委：陈 琳 刘友全 甘 权 徐占成 杜小威

贾智勇 周新虎 熊小毛 张志民 艾金钟

魏金旺 郭 波 来安贵 崔维东 康 健

冯小山 蒋英丽 张宿义

执行主编：袁克西 宋书玉

编 辑：程万里 曹 娜 杨娅娅

封面设计：曹 娜

版式设计：曹 娜

摄 影：王缉东 马文彬

图片提供：李 华 于燕琴 陈 娜 张步深



# 序

Sequence

中国白酒历史悠久，工艺独特，口味风格在世界诸多酒类中独树一帜。自诞生以来，白酒在人们的日常生活中一直占有十分重要的位置，为人们的工作和生活增添了无限的乐趣，发挥了不可缺少的积极作用。作为一种特殊的食品，白酒既是物质的，又与人们的精神生活密切相关，并积淀、形成了独特的白酒文化。今天，无论是在日常生活中，还是在交际、喜庆的重要场合，白酒都往往成为必不可少的饮品和特殊的媒介物质。可以说，几乎每一个成年人，都不可避免地与中国白酒有过接触。但不能否认的是，当前很多人，甚至包括白酒的消费者，对白酒的了解都非常有限，因为不同种类的白酒，在产生、发展的过程中，形成了极为复杂的原料取材、酿造工艺、类型类别、口味风格等，同时也形成了多种多样的酒名、酒礼、酒俗。因此，无论是从生活实用的需要，还

是从文化传承的愿望出发，全面认识中国白酒的性质和文化，都是非常有必要的。有鉴于此，中国酿酒工业协会与中国轻工业出版社合作，在经过长期的策划筹备和认真的编写审读工作之后，推出了《中国白酒》一书。

本书是一部关于中国白酒的百科全书，内容囊括中国白酒的历史、文化、产地、品牌、品饮、收藏等方面的知识，从不同的角度和层面，全方位深入解读中国白酒。全书文字通俗易懂、科学严谨，同时配有大量的精美图片，图文并茂地展现了中国白酒的起源、发展历史、酿造工艺、产品、性质特点、饮用方法、功能效用、品牌文化、选购方法、品鉴诀窍，以及收藏投资、酒标酒具鉴赏等，既系统、翔实，又美观、典雅；既能够让读者增进对中国白酒的认识和了解，又能从中得到美的享受。更为可贵的是，书中为读者呈现了许多稀见的老照片、文献图

片、生产场景记录，以及曾让一代人念念不忘的老产品、老酒标等图片资料，让人爱不释手。

本书也是一部关于中国白酒的总结性著作，具有史料性、权威性、实用性、可读性，值得永久典藏。它的突出特点，在于“为中国白酒立传”的定位。通过本书，海内外读者将对中国白酒及其历史、文化产生全面而深入的认识，能够切实提升中国白酒在世界酒类饮料中的地位和形象，使之成为一个独具风格的中国符号。另外，本书确立并强化入选白酒品牌的品质和地位，使之能够以书为载体，广泛而长久地流传下来。在客观上，本书将为中国白酒立下一部永久流传于世的权威“传记”，在中国酒文化发展

史上书写下浓重的一笔。

在本书的编写过程中，各省、市、自治区酒业协会的专家、学者和工作人员，贵州茅台酒厂，四川五粮液集团公司，泸州老窖集团公司，山西杏花村汾酒集团公司，四川郎酒集团公司，以及安徽古井集团、陕西西凤酒集团公司、四川剑南春集团公司、贵州董酒股份有限公司、四川全兴酒业有限公司、四川沱牌集团公司、江苏洋河酒厂、江苏双沟酒业公司、北京牛栏山酒厂、山东景芝酒业有限公司等酿酒企业，为本书的资料搜集提供了大力支持；中国轻工业出版社、中国酿酒工业协会白酒分会的编辑和工作人员，为本书的最终完成，付出了辛勤的工作，在此一并表示诚挚的感谢。

中国酿酒工业协会理事长



# 引言

Introduction

中国白酒是一种蒸馏酒，又称“烧酒”或“白干”，由麦黍、高粱、玉米、红薯、米糠等粮食或其他原料经过发酵、蒸馏而成。中国白酒的酿造工艺独特，其酒液清澈透明，质地纯净，口味芳香浓郁、醇和柔绵，同时有较强的刺激性，但饮后余香，回味悠久，具有“水的形，火的性”之特质，在世界诸多酒类中独树一帜。

中国白酒的历史非常悠久。它从产生以来，在人们的日常生活中占据了十分重要的地位，并且几乎渗透到社会生活的方方面面。在社交、喜庆等活动中，白酒尤其是不可缺少的特殊饮品。几乎每一个成年人，都不可避免地会与白酒有过接触。作为一种特殊的饮品，白酒给人民的生活中增添了丰富的色彩。中国人将酒的作用归纳为三类：酒以治病，酒以养老，酒以成礼。其实，酒的作用远不限于此三条，酒以成欢，酒以忘忧，酒以壮胆……更是人们经常从白酒中获

得的精神慰藉。

由此可见，在中国人的生活中，白酒已不仅仅是一种客观的物质存在，更成了一种文化的象征。因此在中国人的眼里，酒既是物质的，又与精神、文化密切相关，几千年来，它深深地融入到人们的物质生活和精神生活之中，并在此基础上，形成一种独特的酒文化。作为一种特殊的文化载体，酒文化对中华民族的风俗习惯、人文精神、文学艺术的发展与演变，产生了重要而深远的影响。

在中国，酒神精神以道家哲学为源头。庄周主张物我合一、齐一生死，这种追求绝对自由、忘却生死利禄及荣辱，是中国酒神精神的精髓所在。因醉酒而获得艺术的自由状态，这是古代中国的艺术家摆脱束缚、获得艺术创造力的重要途径。“醉里从为客，诗成觉有神。”（杜甫《独酌成诗》）“俯仰各有态，得酒诗自成。”（苏轼《和陶渊



明《饮酒》》)“一杯未尽诗已成，诵诗向天天亦惊。”(杨万里《重九后二月登万花川谷月下传觞》)……这种因酒醉而成的传世诗作，在中国诗史中俯拾皆是。

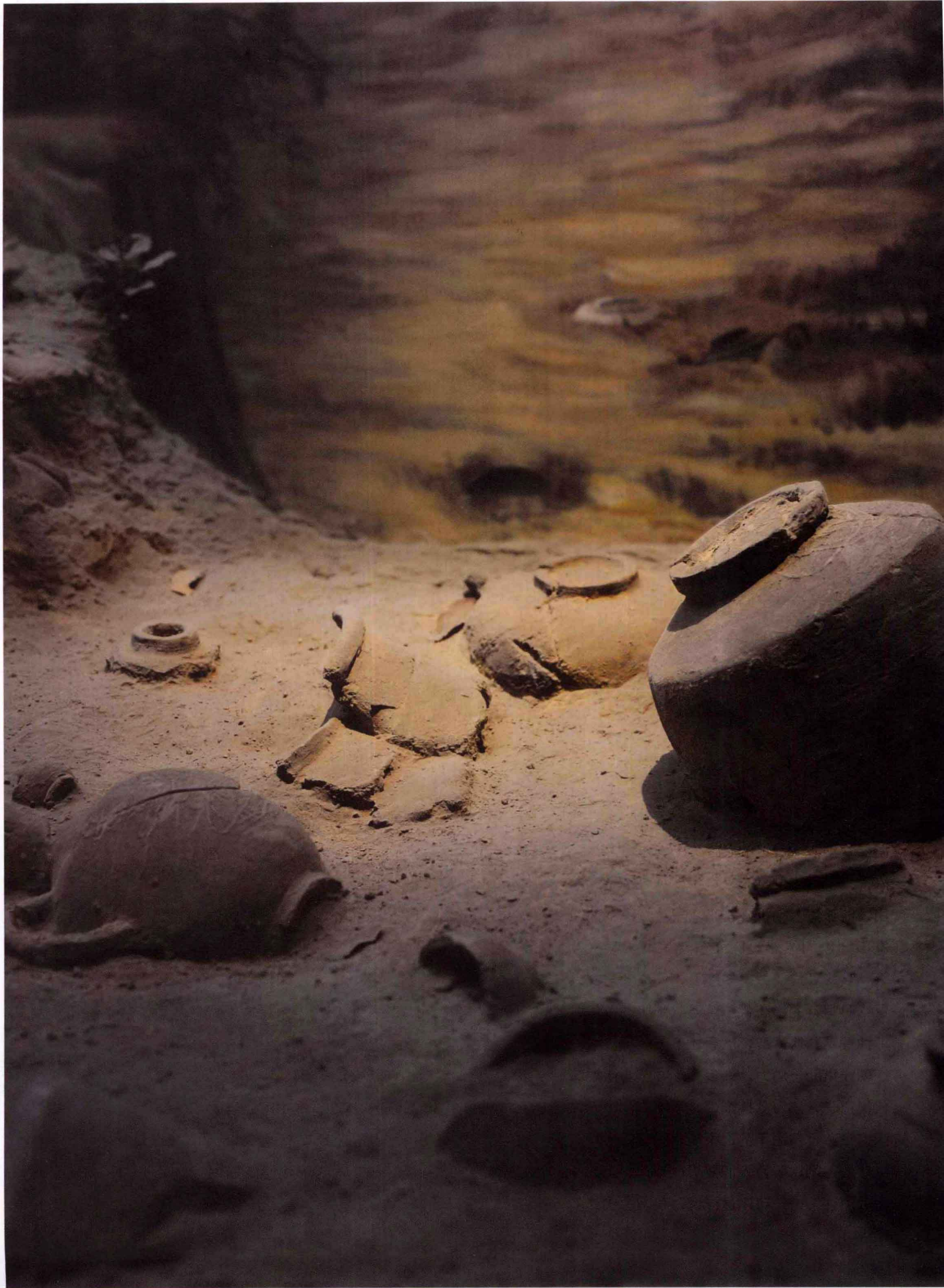
不仅诗如是，在书法和绘画艺术中，酒的作用更为明显。古代的书法家、画家大多嗜酒，其原因大约有二：一是他们希望淋漓尽致地表现自己的个性，因而多借酒来助兴；二是因为酒具有兴奋中枢神经系统的作用，能够使人精神亢奋，才思敏捷，从而激发出创作的灵感。比如东晋大书法家王羲之，其代表作《兰亭集序》，便是他与友人聚饮时写就的；唐代“草圣”张旭，在作书前往往是狂饮大醉，然后才下笔。不仅书法家创作借助于酒力，许多画家亦然。比如唐代吴道子，“每欲挥毫，必须酣饮”；元代画家钱选，“酒不醉，不能画”；明代画家吴伟好“剧饮”，人们要想得到他的画，需“载酒往”……可以这样说，我国古代许多

艺术精品的产生，都与酒密切相关。

从物质到精神，从日常生活到诗文书事，中国白酒总是必不可少地呈现在人们面前。于是，在延客会友、庆功歌德时，人们豪饮“喜庆酒”；在佳期到来、节令临时时，人们畅饮“欢乐酒”；在送亲别友、洒泪远行时，人们捧起“别离酒”；在祈祀神灵、祭奠祖先时，人们斟满“祭奠酒”；还有悲伤哀痛时的“伤心酒”，郁闷忧愁时的“浇愁酒”，休闲自娱时的“消磨酒”，踌躇满志时的“豪情酒”……

在这片土地上，五谷年复一年地丰收，美酒年复一年地酿造。我们悠游于美味的酒液和厚重绵长的酒文化中，又如何不沉醉，如何不欢悦？“酒隐凌晨醉，诗狂彻旦歌”，这种欢喜超达的状态，是中国白酒内蕴的激情的升华，也是极致享受的生命状态，等待它沉淀下来，就成了我们积极生活、传承文明的动力。





# 中国白酒的起源和历史

中国白酒的历史悠久，在世界蒸馏酒史上有着相当重要的地位。早在秦汉时期，蒸馏技术就产生了。当时的人们，有服仙丹求长生的风俗，因而炼丹盛行。随着炼丹技术的不断发展，经过长期的摸索，人们逐渐积累了不少物质分离、提炼的方法，创造出包括蒸馏器具在内的种种设备，并逐步将其应用于酒的蒸馏生产。从目前的考古成果来看，中国可以称得上是世界上第一个发明蒸馏技术和蒸馏酒的国家。



# 目录

## Contents

- |    |                   |
|----|-------------------|
| 1  | <b>中国白酒的起源和历史</b> |
| 2  | 酒的发展简史            |
| 7  | 中国白酒的起源           |
| 13 | <b>中国白酒的特点和分类</b> |
| 14 | 中国白酒的特点           |
| 18 | 中国白酒的主要化学成分       |
| 21 | 中国白酒的科学指标         |
| 23 | 中国白酒命名和分类的依据      |
| 30 | 不同香型中国白酒的风味特征     |
| 37 | <b>中国白酒的酿造工艺</b>  |
| 38 | 酿造原料              |
| 46 | 工艺流程              |
| 50 | 勾兑工艺              |
| 52 | 中国白酒的贮存           |
| 57 | <b>中国白酒的品鉴</b>    |
| 58 | 品饮方法              |
| 61 | 白酒的温度与口感          |

## 63 中国白酒产区分布

- 64 中国白酒主要产区分布图
- 66 影响中国白酒产区分布的因素
- 68 中国白酒的主要产地
- 71 四川白酒
- 76 山东白酒
- 80 河南白酒
- 83 湖北白酒
- 86 内蒙古白酒
- 88 江苏白酒
- 90 安徽白酒
- 94 贵州白酒
- 97 山西白酒
- 100 京津冀地区白酒
- 104 东北地区白酒
- 109 西北地区白酒
- 115 其他地区白酒

## 129 中国白酒品牌

- 130 著名白酒品牌
- 132 茅台酒
- 138 五粮液
- 145 泸州老窖
- 152 汾酒
- 157 西凤酒
- 163 古井贡酒
- 168 董酒
- 173 剑南春

179	全兴大曲
182	沱牌曲酒
187	洋河大曲
191	双沟大曲
194	郎酒

## 203 中国白酒的购买与收藏

204	购买白酒时应注意的问题
205	鉴别假冒品牌白酒的方法
206	快速鉴别白酒优劣的方法
207	白酒的保质期与存放时间
208	具有收藏价值的白酒
210	白酒酒标的收藏和鉴赏
213	古代酒具的收藏和鉴赏

## 219 白酒文化

220	白酒在古代日常生活中的用途
222	酒俗与酒礼
228	中国白酒与文学艺术
230	中国古代名酒

## 238 附录

238	中国白酒术语
244	索引

# 中国白酒的起源和历史

中国白酒的历史悠久，在世界蒸馏酒史上有着相当重要的地位。早在秦汉时期，蒸馏技术就产生了。当时的人们，有服仙丹求长生的风俗，因而炼丹盛行。随着炼丹技术的不断发展，经过长期的摸索，人们逐渐积累了不少物质分离、提炼的方法，创造出包括蒸馏器具在内的种种设备，并逐步将其应用于酒的蒸馏生产。从目前的考古成果来看，中国可以称得上是世界上第一个发明蒸馏技术和蒸馏酒的国家。



## 【酒的发展简史】

### 酒的起源

考古和文献资料记载表明，人类从自然酿酒发展到人工造酒的时间，约在7000至10000年以前。从人类社会农业起源及考古发现推断，中国人工酿酒的历史可追溯到磁山文化时期，距今已有7000多年。

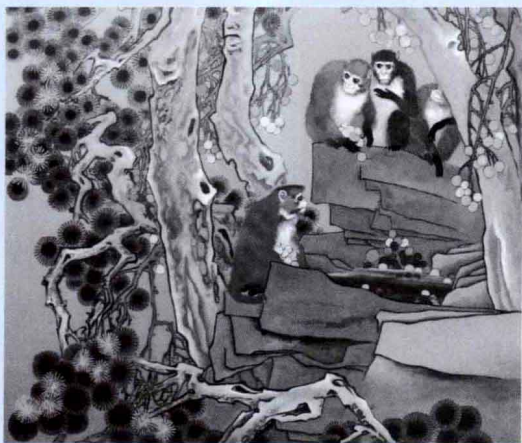
### 【猿猴造酒】

关于猿猴“造酒”的故事，在我国古代许多典籍中都有记载。明代文人李日华在他的著述中，有过这样的记载：“黄山多猿猱，春夏采杂花果子石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步。”无独有偶，清代文人李调元在其著作中也有这样的记述：“琼州（今海南岛）多猿……。尝于石岩深处得猿酒，盖猿以稻米杂百花所造，一石六辄有五六升许，味最辣，然极难得。”清代的另一种笔记小说中也说：“粤西平乐等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至数石。饮之，香美异常，名曰猿酒。”

### ◎ 自然酒阶段

众所周知，凡是含有糖分的物质，如水果、蜂蜜、兽乳等，很容易受到自然界中的发酵微生物的作用而产生酒精，从而变成含有酒精成分的液体。所以，一般认为最原始的酒，应该是由含糖水果自然发酵而成的，这在古人的笔记上屡见不鲜。古代典籍中记

不过，这些说法应该是附会之说，没有佐证，可作为趣谈。



↑ 猿猴造酒图



←古人酿酒场景模型

载的“猿酒”，就是自然酒之一。

### ⊙ 第一代人工饮料酒

人类社会发展的进程是先进入游牧社会，然后再进入农业社会的。人类最早的人工饮料酒的发明，则是游牧时代用兽乳酿造的乳酒。因为兽乳中含有乳糖，能自然发酵生成乙醇（酒精）。这种乳酒，古代称为“醴酪”。也就是说，第一代人工饮料酒，是不添加任何糖化发酵剂、全靠自然形成的。现在内蒙古、西藏、青海等地的少数民族，仍然保留着这种以兽乳制酒的习惯。

### ⊙ 第二代人工饮料酒（发酵酒）

中国第二代人工饮料酒是加了糖化发酵

剂而酿成的，又称人工发酵酒（相对非蒸馏酒而言），简称发酵酒。所加的糖化发酵剂，就是曲蘖。发酵酒又分为天然曲蘖酿酒和人工曲蘖酿酒两个阶段。

#### **天然曲蘖酿酒（第一阶段）**

用天然曲蘖酿酒是第二代人工饮料酒的第一阶段，它出现在农业产生前后。当时的人们由于认识到野生植物的淀粉种子可以充饥，便有意识地搜集贮藏以备冬天食用。农业生产出现以后，人们贮藏的谷物更多。但由于当时保存的方法原始、粗放，条件差，谷物在贮藏过程中受潮发芽、发霉发酵的现象比较普遍，吃剩的熟谷物也会发霉，这些发芽长霉的谷物，形成了天然的曲蘖，遇到水以后，自然会发酵生成酒。人们从中发现其规律，从而懂得和掌握了制造曲蘖的方法，并应用于酿



酒。也就是说，这一阶段的曲蘖是不分家的，是混合在一起的。《淮南子》中说：“清醴之美，始于耒耜。”也就是说，酿酒是发源于农业生产的。因此，7000多年前开始进行农业生产的人们应该掌握了酿酒的方法。

### 用曲作酒，用蘖作醴（第二阶段）

· 随着社会生产力的发展，酿酒技术也不断进步，到了农耕时代的中、晚期，曲蘖开始分为曲、蘖（谷芽）、黄衣曲（糖化用曲、酱曲、豉曲）。于是，人们把用蘖酿制的“酒”称为“醴”，把用曲制作的酒称为“酒”。醴盛行于夏、商、周三代，秦以后逐渐被用曲酿造的酒取代。至于曲、蘖分家的具体时间，据推测可能在商周时期。

## ① 粮食酒出现的阶段

粮食酒也就是发酵酒的出现，应在磁山文化时期，距今7000多年，这可以从大量地

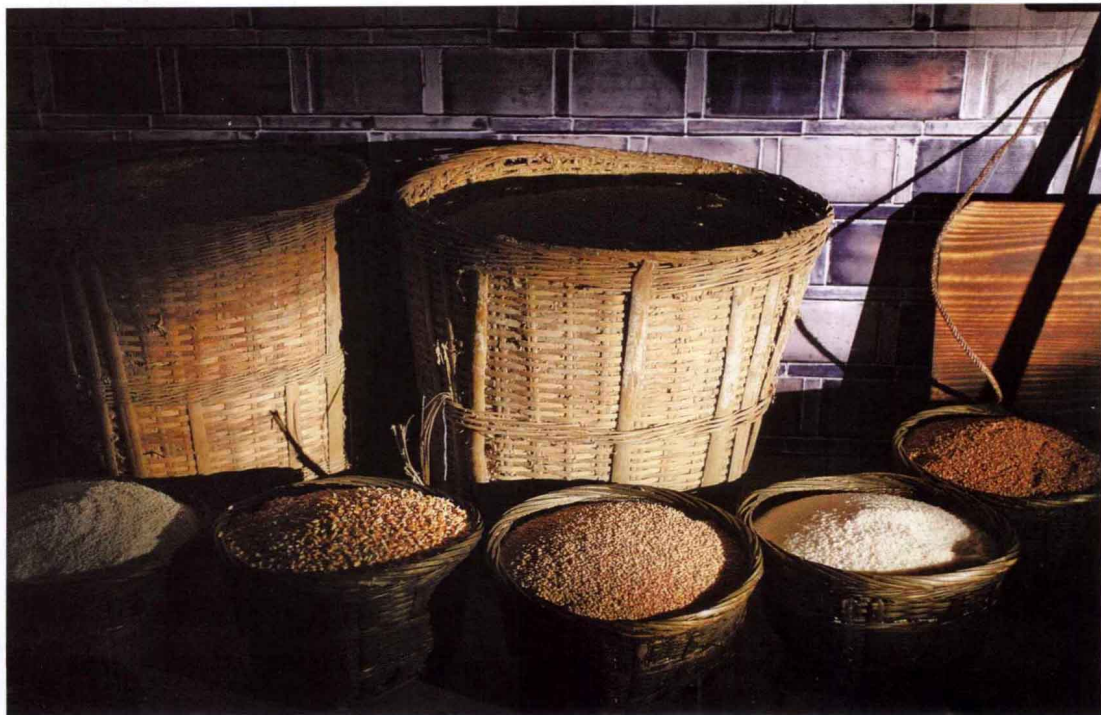


↑ 农具  
“清醴之美，始于耒耜。”

下出土的饮酒、酿酒器皿中得到证实。此时，人类已进入以农耕为主的原始社会。

## 曲和发酵酒的发展

曲的发明，是我国古代劳动人民的重大贡献。制曲技术在19世纪传入西方，不仅改变了西方自古沿用麦芽糖化谷物，然后再加



→ 五谷杂粮

随着生产力的发展，人们生产的粮食有了大量剩余，为粮食酒的诞生创造了先决条件。